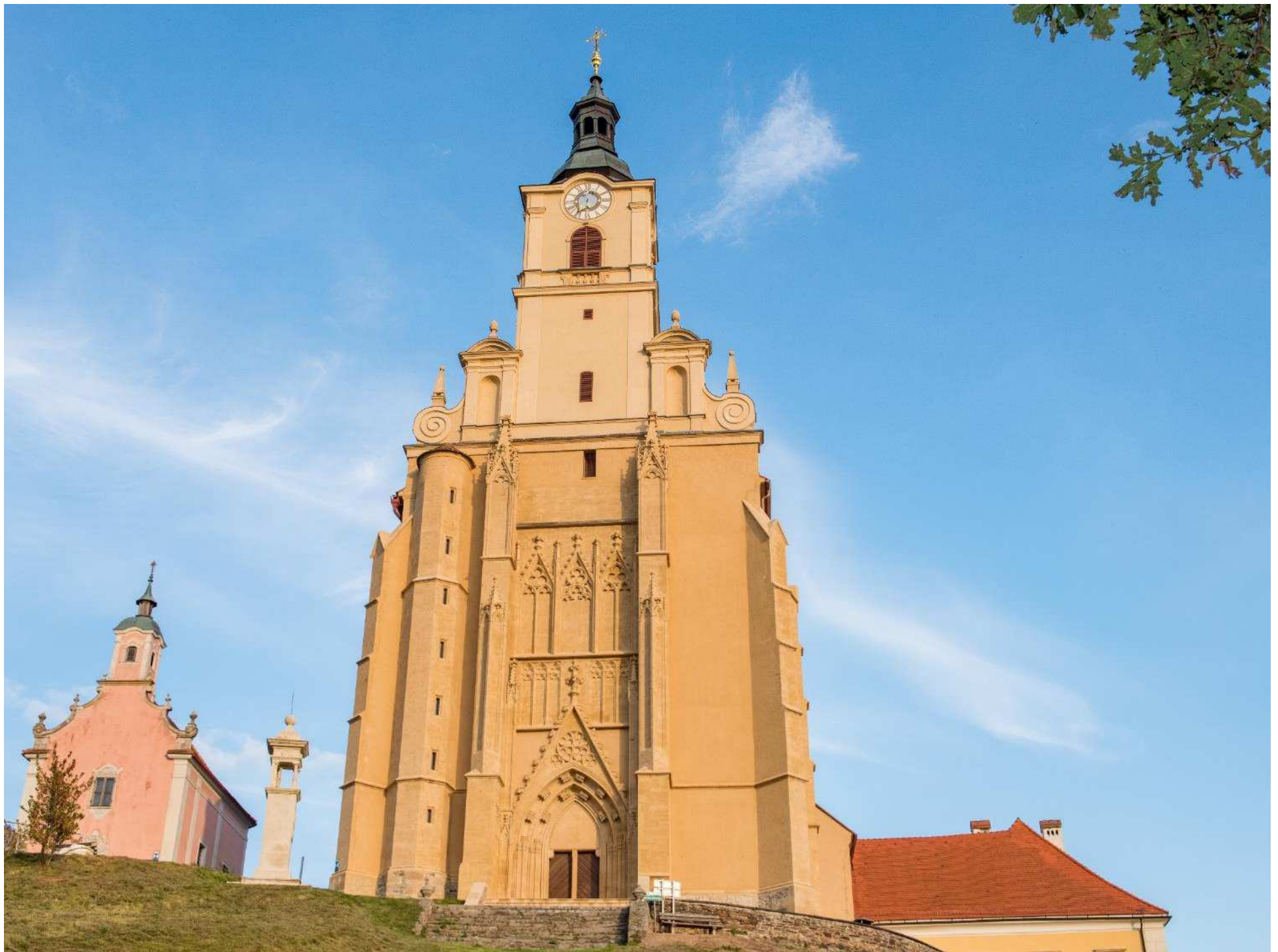
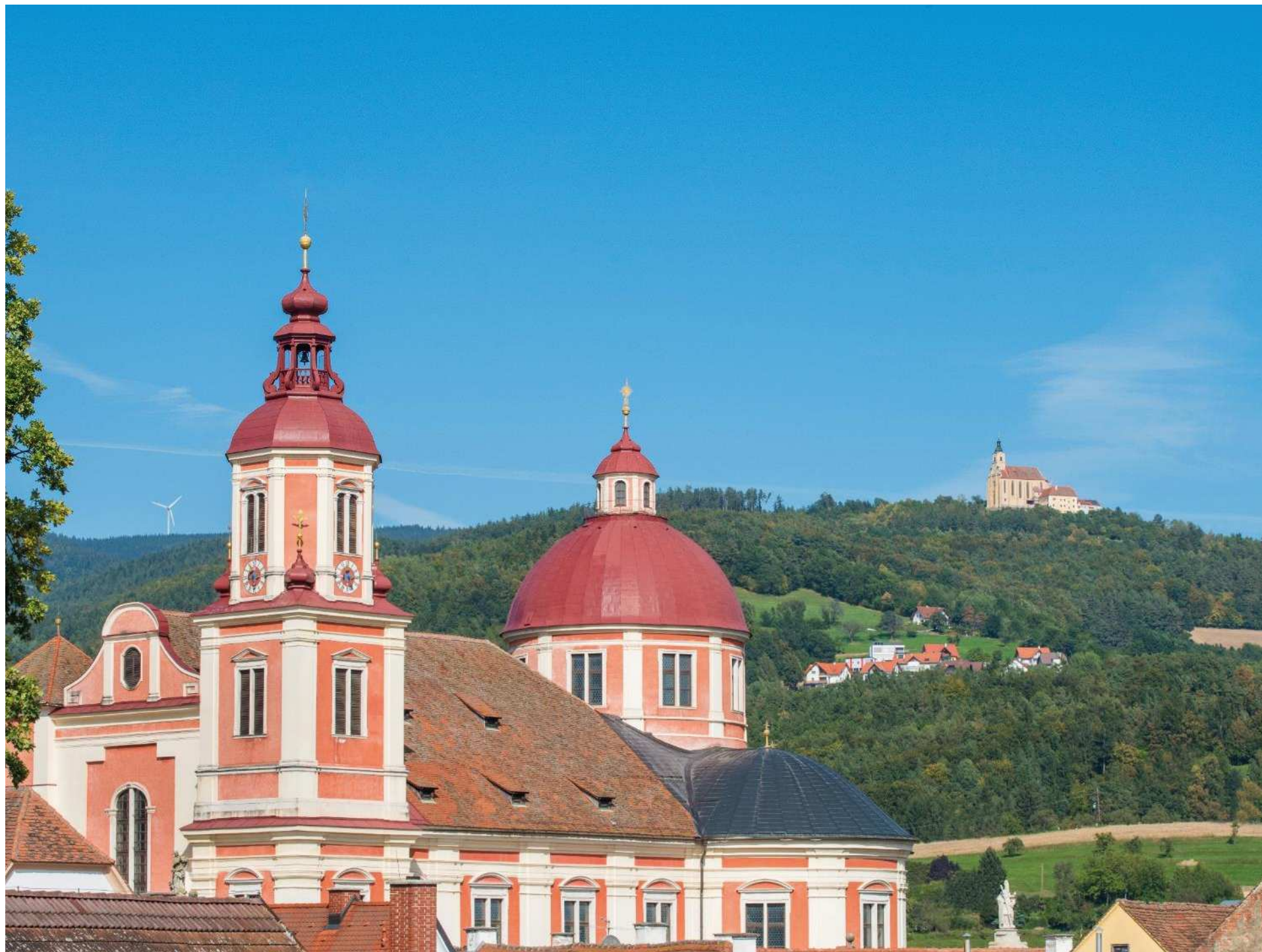
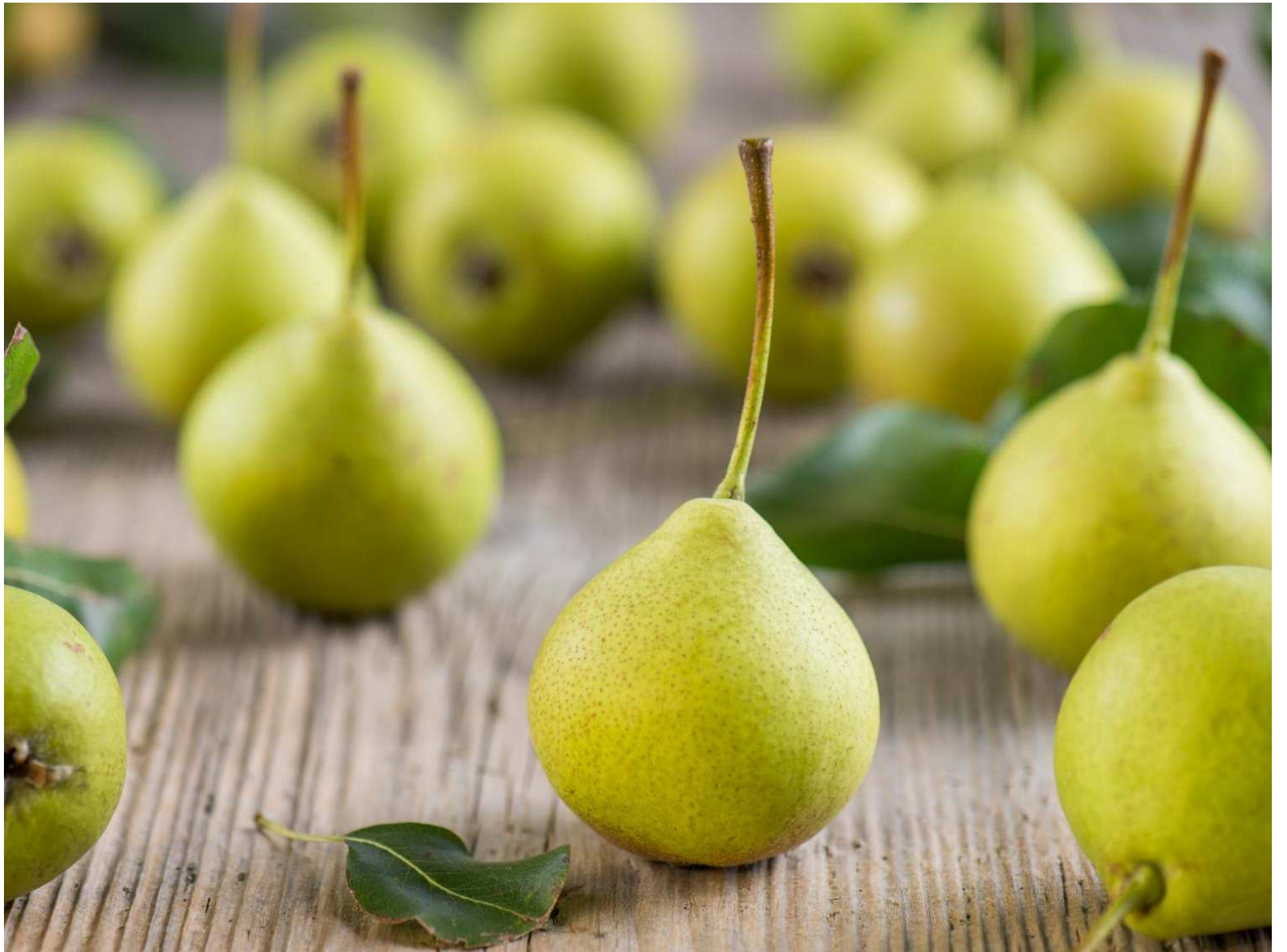
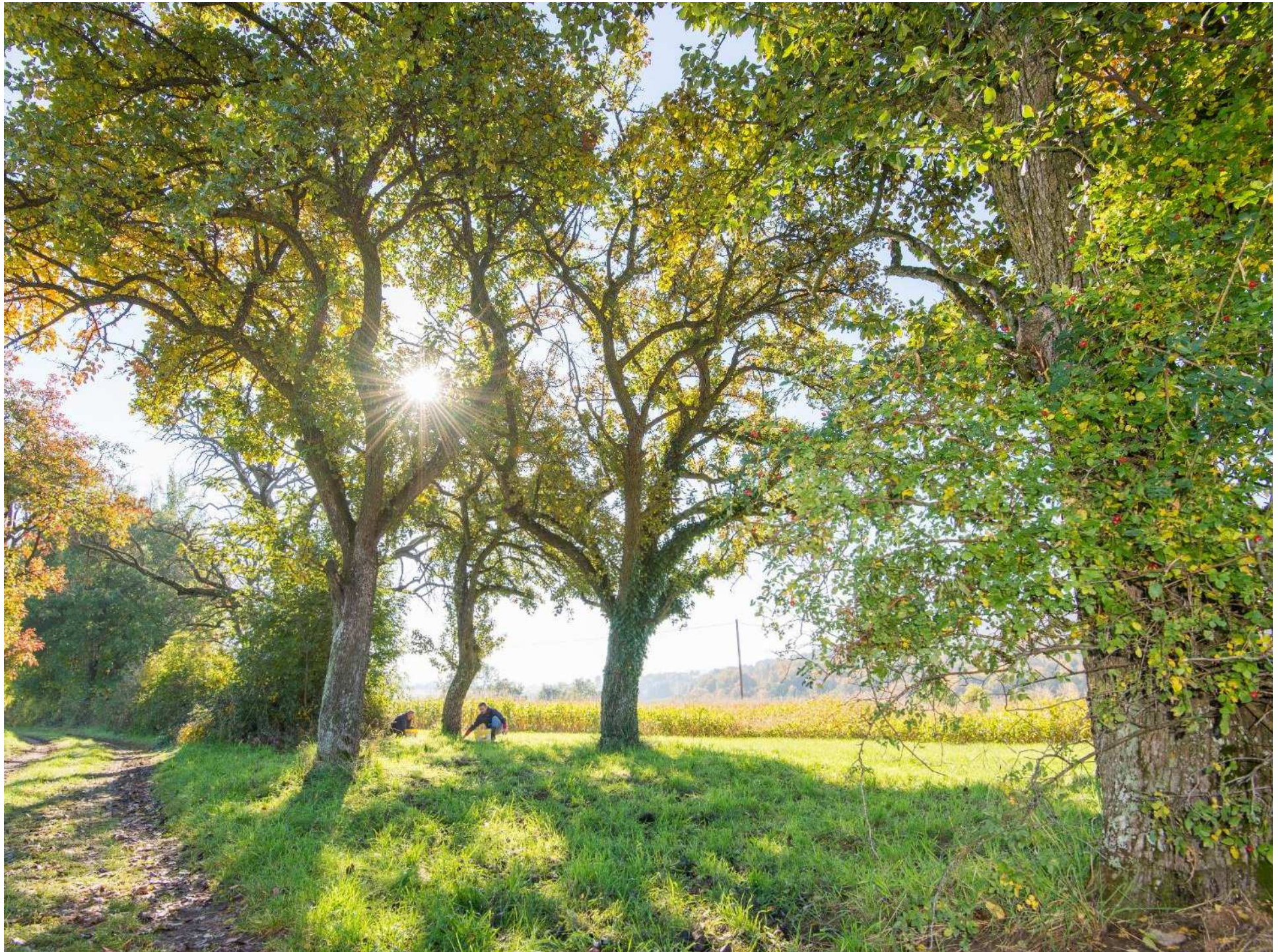












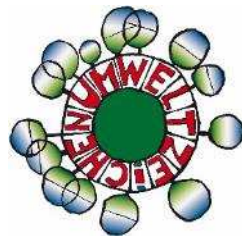
RETTTER.AT

 SEMINAR • HOTEL • RESTAURANT		 Incentives • Teambuildings • Offroad			
 Seminar Hotel Restaurant	 Reisen	 Event Agentur	 Linien Verkehr	 Surf Reisen	 Transport & Logistik

RETTTER
Eine MARKE für sechs Unternehmen

RETTET

SEMINAR • HOTEL • BIO • RESTAURANT



Sterne Award 2013



DIE GESCHICHTE

*„Wenn Gott Dir ein Geschenk macht,
schickt er Dir ein Problem.“*



1886

Urgroßvater Retter
bewirtschaftet mit
2 Kühen den Hof



1963

Der Tourismus siegt.
RETTERS Gasthof
wird eröffnet.



1987

Die Weichen für das
Seminarhotel werden
gestellt.



HOTEL-RESTAURANT

★★★★
RETTER





HERZLICH WILLKOMMEN





R = REGIONALITÄT
E = ERDE
T = TREUE
T = TATKRAFT
E = EHRlichkeit
R = RICHTUNG

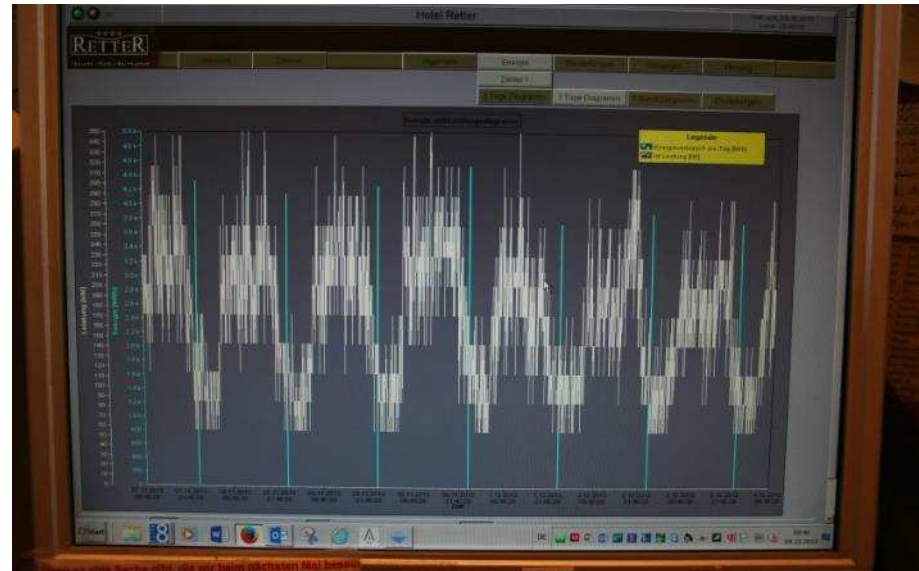
ÖKOLOGIE IST UNS WICHTIG



REGENWASSER-SPÜLUNG

Die Toiletten im Neuen Retter Zubau werden mit Regenwasser gespeist
Bewässerung der Gärten
3 Mio lt. Einsparung jährlich

ÖKOLOGIE IST UNS WICHTIG



BIO-HEIZKRAFTWERK

Wärme liefert uns eine Hackschnitzelanlage 2 x 500 KW,
Verbundene Fensterkontakte und Visualisierungs PC mit Regeltechnik

REGIONALE HANDWERKER



... direkt aus der Umgebung



DAS SEMINARHOTEL



**15 x Bestes
Seminarhotel Österreichs**

**20 x Bestes Seminarhotel
der Steiermark in Folge**

**20 Seminarräume
von 30m² bis 320 m²**

Direkter-Glasfaser-High-Speed-Anschluss

RESTAURANT



BIO-Zertifizierung seit 2004
Regionale Lieferanten im Umkreis von 25 km
Unsere Vision: Retter 100% BIO
Unser Traum: BIO-Naturpark-Pöllauer Tal

RESTAURANT



Werktags frisches Holzofen-BIO-Brot

RESTAURANT



Wir lassen die Küche im Dorf.

„Fleisch ist etwas ganz Besonderes und kein Massenprodukt!“

In unserer Küche werden im Freiland gehaltene regionale BIO-Tiere wie Schwein, Lamm, Rind, Pute im Ganzen wertschätzend verarbeitet.

Seit 2014 sind wir beim Labonca Weideschlachthaus beteiligt.

Frischer geht's nicht:

Mittwoch:	Gekochtes BIO-Rind (Schulterscherzel oder Tafelspitz)
Freitag:	Pöllauer BIO-Lamm-Bratl
Sonntag:	Frisches Bratl vom Retters-BIO-Freilandschwein Bio-Hirschbirnhendl mit Kräutern aus dem Holzbackofen

RESTAURANT



Hochwertiges BIO-Putenfleisch
aus Freilandhaltung
vom **Biohof Krautgartner**
frisch aus Vorau.



Murbodner BIO-Rinder
mit Sommeralmhaltung und Winter-
Freilaufstall mit benachbartem Schlachthof
vom **Biohof Grombauer**
der Familie Willingshofer

RESTAURANT



Bio-Schafe mit höchster Qualität

**Die Kärntner Brillenschafe
werden am Biohof Schieder vom
Hirtenhund Tschippe gehütet**

















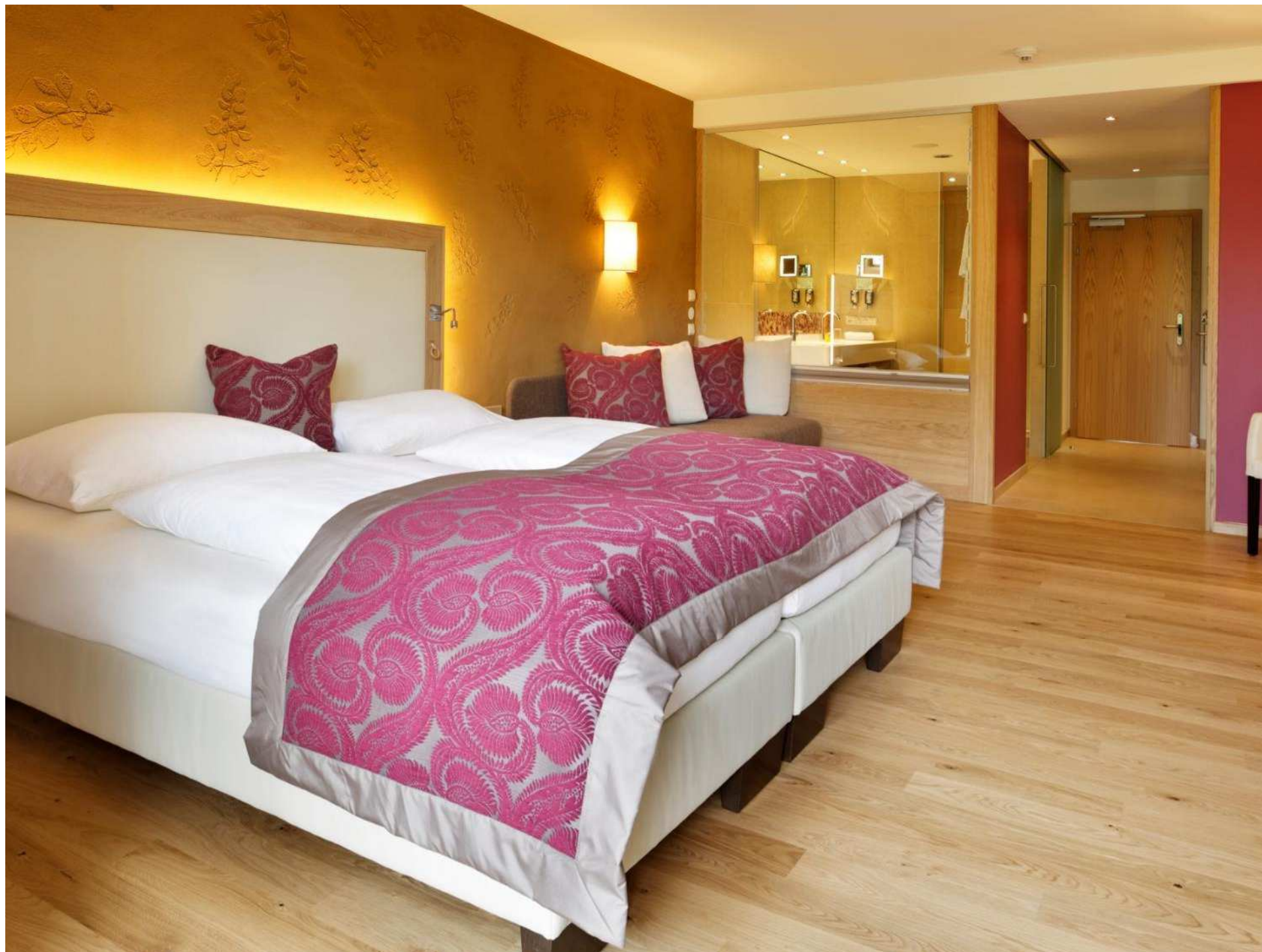




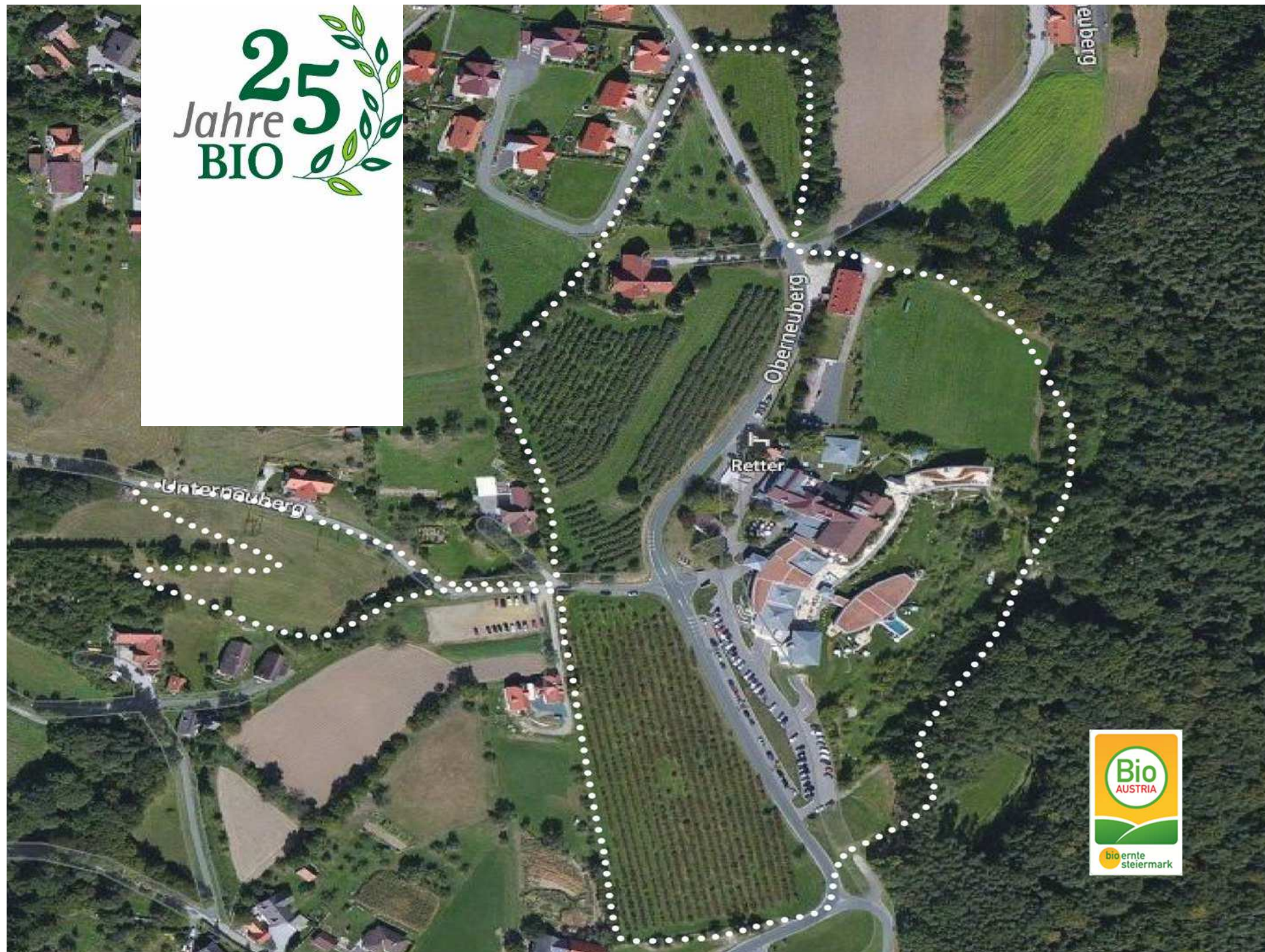
☆☆☆☆
RETTER

SEMINAR • HOTEL • RESTAURANT
Pöllauberg - Oststeiermark





25
Jahre
BIO





Leben mit der Natur, lernen von der Natur!
www.retter.at



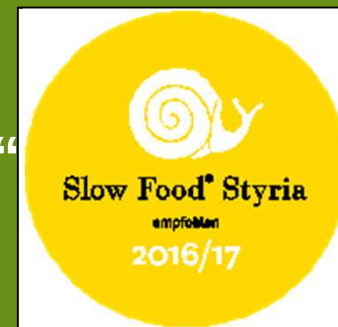
A heart-shaped stone plaque, likely a memorial, is the central focus. It is surrounded by vibrant pink hydrangeas on the left and purple bell-shaped flowers on the right. The plaque has a rough, natural stone texture and is inscribed with the text "Steirisch aufRETTERN 2018" in a dark, hand-carved font. The background is softly blurred, showing vertical lines of light and dark colors.

Steirisch
aufRETTERN
2018



30. April

Slow-Food-Fest „Steirisch aufRETTEN“





<https://youtu.be/X411z2Bc9cs>

**Auf ein Wiedersehen
am Pöllauberg**

